

Jastucici sa cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** glatkog brašna
- **125 ml** mleka
- **50 g** rastopljenog margarina
- **malosoli**
- **1 kašika** kristal šećera
- **1/2 kesice** instant suvog kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** žumance

Za nadev:

- **100 g** gredane čokolade za kuvanje
- **1 kašika** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **50 g** margarina

Za premaz:

- **1** belance
- **malos** seckanih lešnika

Priprema

U širi sud za mucenje testa staviti prosejano brašno sa praškom za pecivo. U sredini napraviti udubljenje. U udubljenje staviti kvasac, 1 kašiku šecera i polovinu toplog mleka. Sacekati da suvi kvasac malo nabubri.

Rukama poceti mesiti testo dodavajuci rastopljeni margarin, jaje i preostalo mleko. Ako treba dodati još oko 50 ml vode. Kada je testo dobro umešeno prebaciti ga na pobrašnjanu površinu i još premesiti da postane lepa glatka smesa. Testo pokriti cistom krpom i staviti na toplo mesto da se odmara i diže oko 60 minuta.

Nadiglo testo prebaciti na pobrašnjanu površinu i razvaljati u pravougaonik 36x24 cm. Nožem ili metalnim rolerom za secenje testa oznaciti jastucice. Stranicu od 36 cm podeliti na 6 delova, a stranicu od 24 cm. podeliti na 4 dela. okoladu narendati, pomešati sa šecerom i vanilin šecerom. Na sredinu svakog kvadratica staviti jednu kašicicu mešavine sa cokoladom.

Margarin iseci na male kockice te na cokoladu staviti jednu kockicu margarina. Zatim prvo spajati 2 suprotna kraja kvadratica, pa druga 2 suprotna kraja kvadratica pazeci da smesa od cokolade ne iscure te pri vrhu stisnuti da jastucic ne ostane ni sa koje strane otvoren. Taj postupak ponavljamo dok svi jastucici ne budu složeni. Ja sam dobila ukupno 23 jastucica.

Zatim belance sa malo soli umutite u cvrst sneg. Lešnike, orahe ili bademe (šta imate kod kuće) na krupno iseckajte blenderom. Tepsiju 30x17 cm premazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Svaki jastucic primiti za spojeve i donji glatki deo provuci prvo kroz umuceno belance pa kroz seckane lešnike.

Tako pripremljene jastucice slagati u tepsiju sa razmakom, a izmeu stavljati tanke ploškice margarina da se peceni jastucici lakše odvajaju. Možete sve još posuti sa karamel-vanila šecerom. Staviti peci u zagrejanu rernu na 170 stepeni i peci 20 minuta. Gotove jastucice možete preliti sa malo cokoladne glazure i posuti iseckanim lešnicima.

Savet

Htela sam za Prvi maj da napravim neki lepi kremasti kola i ak sam ve i osmislila kako bi taj kola trebao izgledati, ali nikako da krenem sa izradom istog. Ima tako dana kada hoću nešto napraviti. I onda odlum da napravim kiflice punjene okoladom. Pade mi na pamet da e okolada iz koflica najverovatnije iscureti te sam konano odlumila da napravim jastuie punjene okoladom. Kako sam prvi put tako nešto radila nisam radila veliku koliinu. Na kraju sam bila jako zadovoljna sa lepim slatkim zalogajima.